

LE DOMAINE

A 18 kilomètres au Sud-Ouest de Bordeaux, le Domaine de la Solitude, propriété de la Communauté Religieuse de la Sainte Famille depuis 1831, s'étend sur 32 hectares au cœur de l'appellation Pessac-Léognan.

En 1993, la décision de confier l'exploitation du vignoble pour 40 ans à la FAMILLE BERNARD, propriétaire de l'illustre Domaine de Chevalier, Grand Cru Classé de Graves, a permis de révéler les qualités de ce très grand terroir.

Les vins blancs et les vins rouges du domaine rivalisent aujourd'hui avec les meilleurs crus de l'appellation.

*

PRODUCTION :

Rouge : 30 hectares (120 000 bouteilles)

Blanc : 6 hectares (25 000 bouteilles)

GÉOLOGIE : Sols graveleux sur sous-sols argilo-graveleux remarquablement drainants

Densité : 6600 pieds/Ha

- **Cépages blancs :**

70 % Sauvignon ; 30 % Sémillon

- **Cépages rouges :**

cabernet-sauvignon 65% ; merlot: 30% ; petit verdot 5%

VENDANGES :

Blanc : vendanges manuelles par tris successifs au fur et à mesure de la maturité.

Rouge : vendanges manuelles avec tri sélectif à la vigne et au chai

Second Vin : PRIEURÉ DE LA SOLITUDE

Bordeaux Rosé : ROSÉ DE LA SOLITUDE



DOUBLE MAGNUM

MAGNUM



PROPRIETAIRE : COMMUNAUTÉ RELIGIEUSE DE LA SAINTE FAMILLE
EXPLOITANT : SC DOMAINE DE CHEVALIER FAMILLE BERNARD

DOMAINE DE LA SOLITUDE, 10 ROUTE DE LA SOLITUDE, 33650 MARTILLAC - BORDEAUX - FRANCE +33 (0)5 56 72 74 74
OLIVIERBERNARD@DOMAINEDELASOLITUDE.COM - WWW.DOMAINEDELASOLITUDE.COM



**ROSÉ DE LA SOLITUDE
2023**

APPELLATION : BORDEAUX ROSÉ
65 % Cabernet Sauvignon - 35 % Merlot

Alc : 13 % vol.

Mise en bouteille : février 2024

PACKAGING :

- **nouvelle Bouteille Burdigala BVS - VERALLIA**
- Magnum "Futura" extra blanc 150 - VERALLIA
- Double Magnum "Kendo" extra blanc 300 (numéroté) - SAVERGLASS

- CAPSULE À VIS

Le Domaine de la Solitude produit depuis les années 2000 un vin rosé « de saignée » réputé;

Olivier Bernard a souhaité en souligner au mieux, la qualité et les soins attentifs dont il est l'objet.

Pour ce faire l'accent a été mis d'une part sur un choix de vinification privilégiant une élégante couleur pâle, des arômes intenses et fruités, ainsi que la fraîcheur, la délicatesse et une jolie finesse en finale.

D'autre part pour servir d'écrin à ce splendide rosé, il a choisi une bouteille esthétique, et très haut de gamme.

De même, une étiquette chatoyante de forme originale reflète la classe, l'élégance et la modernité du produit.

DÉGUSTATION

Teinte rose pâle saumonée.

Nez de fleurs fraîches et fruitées, de petits fruits sauvages : arbouses, baies acidulées, cassis, mûre, fraise des bois.

Bouche fraîche, vive, et fruitée .

Bel équilibre suave, avec de la légèreté sur une finale gourmande et acidulée.